Wegetariański barszcz biały

Dorota Rozbicka

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

barszcz biały - zakwas ekologiczny słoik - 300 g
ziemniaki - 500 g
cebula - 1 szt.
marchew - 2 szt.
korzeń pietruszki - 2 szt.
plaster selera korzeniowego - 1 szt.
czosnek zabki - 2 szt.
liść lauowy - 2 szt.
ziele angielskie - 2 szt.
sól himalajska - do smaku
pieprz biały mielony - do smaku
majeranek - 2 łyżeczka
jajka na twardo - 6 szt.
Napój ryżowo - kokosowy - 100 ml
oliwa - 3 łyżka

Dodatkowe info:

Barszcz biały to tradycyjna zupa wielkanocna przygotowywana na zakwasie z mąki pszennej.
Zapraszam Was do wypróbowania jej w wegetariańskiej wersji.
Pyszna na święta i na co dzień!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotowujemy wszystkie potrzebne składniki do przygotowania dania.

KROK 2: Cebulę obieramy, kroimy na pół i podsmażamy w garnku na oliwie.
Warzywa obieramy, myjemy. Ziemniaki, marchew kroimy w kostkę i dodajemy do cebuli, przesmażamy minutę.
Zalewamy litrem wody, dodajemy seler, korzenie

pietruszki, liście laurowe i ziele angielskie, sól, pieprz. Gotujemy aromatyczny wywar warzywny ok 30 min.

KROK 3: Tak przygotowany wywar stanowi bazę barszczu białego.
Wyjmujemy z zupy selera, cebulę i pietruszkę - miksujemy z odrobina wywaru na krem i zagęszczamy nim zupę.
Do wywaru dodajemy też zakwas na barszcz biały, czosnek przeciśnięty przez praskę, majeranek. Zupę podgrzewamy, zabielamy napojem ryżowo - kokosowym, doprawiamy do smaku.

KROK 4: Porcje zupy podajemy z połówkami jajka ugotowanego na twardo i świeżymi listkami ziół.